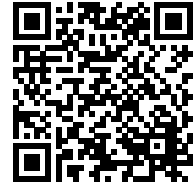


# Kvietkauskas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Witbier  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-05-16 14:14:54  
Receptas modifikuotas: 2017-06-06 06:54:54

OG: 1.048  
FG: 1.008  
ABV: 5.3 %  
IBU: 14  
EBC: 5  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.9	2.000	44.4
3.0	2.000	44.4
4.0	0.300	6.7
3.3	0.200	4.4
	<u>4.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tettnanger (DE)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

3.3

### IBU

13.7

### Kiekis (g)

37

37

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Blanche

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė (karčioji)  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

10 min.  
10 min.

### Kiekis

15.0 g  
5.0 g

## Pastabos

20min 42°C (1/1.5)  
20min 52°C (~1/2)  
90min 66°C (~1/3)  
Keliam iki 78°C ant viryklės  
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)  
200g. gliukozės užburbuliavimui